CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

YOGURT AFLANADO

Formulación:
1 Litro de leche
100 gramos de azúcar comercial (5 cucharadas)
100 gramos de leche en polvo (6-7 cucharadas)
200 gramos de Yogurt comercial (1 vaso comercial)
100 gramos de fruta de preferencia (para la salsa)
50 gramos de azúcar comercial (2-3 cucharadas)

Opcional:
Fruta azucarada para decorar

Procedimiento:

1. Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
2. Mezclar con ayuda de la licuadora leche líquida y le leche en polvo
3. Mezclar con ayuda de la licuadora el azúcar a la mezcla de leches anterior
4. Calentar esta mezcla base en la estufa a fuego medio hasta alcanzar los (42 – 45)° C, *temperatura de tetero de bebé*
5. Verter el vaso de yogurt comercial a la mezcla de leches (a la temperatura indicada) y revolver suavemente. A este proceso se llama **INOCULACIÓN.**
6. Tapar el muy bien el recipiente y llevar a un sitio plano donde debe reposar en quietud por 12 horas
7. Arropar o cubrir con mantas, cobijas o elementos que mantengan la temperatura del recipiente y esperar 12 horas. A este proceso se le llama **INCUBACIÓN.**
8. Mezclar los 100 gramos fruta picada en trozos pequeños y los 50 gramos de azúcar para preparar la salsa que decora el yogurt
9. Calentarla mezcla de fruta y azúcar hasta obtener consistencia deseada.
10. Pasadas las 12 Horas, servir en recipientes para dar presentación al yogurt
    a. Al servir, hacerlo con precaución y suavidad para No romper la textura del Yogurt Aflanado,
11. Decorar el yogurt con la salsa a temperatura ambiente o fría.
12. Llevar a refrigeración por 1 hora preferiblemente tapado.

¡A DISFRUTAR!

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA